

琉球の逸品

沖縄名産 海ぶどう Umibudon<okinawan Seaweed> 800円 (税抜き727円)

地元でしか味わえない採れたての、海ぶどうをお楽しみください。

県産モズク酢 Mozukusu<okinawan Seaweed> 600円 (税抜き545円)

沖縄でしか味わえない、全国シェア99%の沖縄原産モズクです。

ジーマーミ豆腐 Jimami tofu<peanuts tofu> 600円 (税抜き545円)

落花生源粉で固めた、お豆腐です。

島ラッキョ塩漬け Okinawan Shallots in salt 1000円 (税抜き909円)

ほどよい塩味と苦味が泡盛のつまみに最適です。



前菜&サラダ



鮮馬刺し 又は 鮮馬のユッケ

Horse Meat Sashimi or Yukke Horse meat

当店の馬刺しは、本場熊本のブランド[鮮馬刺]を使用しております。

2200円 (税抜き2000円)

海ぶどう入り海鮮サラダ

Seafood salad

1600円 (税抜き1455円)



ナムルの5種盛り合わせ Assorted korean-Style Vegetable

800円 (税抜き727円)

キムチ (白菜・胡瓜・大根からお一つお選びください) Korean pickles

650円 (税抜き591円)

<Chinnesse Cabbeaqe or cucumber or japanese white radish>

キムチの盛り合わせ Assorted Korean pickles

950円 (税抜き864円)

和牛センマイ刺し Beef omasum Sasimi 40g

1100円 (税抜き1000円)

牛の第三胃袋でカロリーが低く、コリコリとした歯ごたえや食感が特徴的です。

ざく切りキャベツの塩ダレサラダ Cabbage salad

600円 (税抜き545円)

サンチュ 自家製 サンジャン味噌添え Asian Lettuce

600円 (税抜き545円)

白菜キムチ入りチョレギサラダ Umibudon & Green Salad

1000円 (税抜き909円)

国産和牛タン

和牛上タン 60g Japanese Beef Tongue 60g
柔らかさと、歯応えが素晴らしい部位です。

2100円 (税抜き1909円)

上タン塩 レモン添え <外国産> 80g Salted Beef Tongue 100g
外国産の輸入牛を使用しております。レモンタレでお召し上がり下さい。

1600円 (税抜き1455円)

和牛タン先 80g Japanese Beef Tongue-Tip 80g
固い肉質で旨味の強い部位です、薄くスライスしてあるので、心地よい歯応えが楽しめます

700円 (税抜き636円)

厚切り上タン 100g Thick slice Beef tongue 100g
薄切りとは違った、厚切り上タンの食感をお楽しみください

1850円 (税抜き1682円)

和牛特上タンモト厚切り 60g Japanese Beef Tongue-Base 60g
1頭から数グラムしか取れない、稀少な部位です。

3000円 (税抜き2727円)



和牛カルビ (バラ系)

並カルビ 60g Japanese Beef Flank 60g
肉質は赤身がやや多めで、適度の脂身が有り旨味の強い定番のお肉です

1250円 (税抜き1136円)

和牛上カルビ 60g Japanese Beef Deluxe Chuck Rib 60g
柔らかさ、うま味、ジューシーの三拍しそろったおすすめ部位です。

1700円 (税抜き1545円)

特上三角カルビ 60g Japanese Beef Deluxe Chuck Rib 60g
「大トロカルビ」とも言われ、カルビ肉の中でも最上級の部位です

2800円 (税抜き2545円)

3点セット

本日の和牛カルビ3点セット 各40g Today's Japanese Beef Flank 3-piece set each 40g
本日のおすすめカルビをチョイスして盛り合わせ致します

2800円 (税抜き2545円)

本日の和牛ロイン3点セット 各40g Today's Japanese Beef Loin 3-piece set each 40g
本日のおすすめロースをチョイスして盛り合わせ致します

2900円 (税抜き2636円)

本日の和牛赤身3点セット 各40g Today's Japanese Lean meat 3-piece set each 40g
本日のおすすめ赤身肉をチョイスして盛り合わせ致します

2600円 (税抜き2364円)

ミックスホルモン 各70g <味噌タレまたは塩タレ> Intestine 3-piece set each 70g
※<ホルモン・上ミノ・丸長・センマイ刺し・レバー> 以上より3点お選びください。

2600円 (税抜き2364円)

和牛ロース (ロイン系)

並ロース 60g Japanese Beef Loin 60g 1300円 (税抜き1182円)
カタロースを主に使用しており、とても柔らかくお勧めの逸品です。

和牛サーロイン 100g Japanese Beef Sirloin 100g 3500円 (税抜き3182円)
牛肉を代表する部位で、【サー】騎士の称号を与えられた部位です

和牛ヒレ 70g Japanese Beef Tenderloin 70g 2900円 (税抜き2636円)
比較的脂身が少なく、さっぱりといただける部位で「牛肉の女王」とも称されるととても柔らかいお肉です。

特上和牛ロース (ザブトン) 60g Japanese Beef Chuck tender 60g 2550円 (税抜き2318円)
ロース肉の中でも最上級と称される「ざぶとん」の部位を使用しております。霜降りのとても綺麗なお肉です。

本日の和牛ロイン3点セット 各40g Today's Japanese Beef Loin 3-piece set each 40g 2900円 (税抜き2636円)
本日のおすすめロースをチョイスして盛り合わせ致します



和牛赤身



和牛しんたまステーキ 120g Japanese Beef Knuckle 120g
赤身らしい霜降りで、心地の良い歯ごたえのある旨みたっぷりの部位です。

2500円 (税抜き2273円)

和牛赤身 (カメノコ) 60g Japanese Beef Ball Tip 60g 960円 (税抜き873円)
やや硬く弾力のある歯ごたえ、噛み締めるたびに赤身らしいコクのある濃い味わいです

和牛とうがらし 60g <希少部位> Japanese Beef Chuck Tender 60g 1100円 (税抜き1000円)
肉質はキメ細かく少々歯ごたえのある部位ですが、赤身の旨味とても強くジューシーなお肉です。

和牛トモサンカク 60g <希少部位> Japanese Beef outside cut behind flank 60g 1400円 (税抜き1273円)
サンがしっかり入っているのですが、赤身の旨みがとても強く感じられる理想的なお肉です。

和牛ランプ 60g Japanese Beef Top sirloin (Rump) 60g 1400円 (税抜き1273円)
適度なサン、滑らかな肉質で赤身肉らしい味わいと歯ごたえです

和牛イチボ 60g <希少部位> Japanese Beef Rump 60g 1600円 (税抜き1455円)
脂肪分が少なく、やわらかい赤身の希少部位です

和牛ミスジ 80g <希少部位> Japanese Beef Oyster Blade 80g 2300円 (税抜き2091円)
牛1頭から取れる量が5kg程度と非常に少なく、希少価値の高い部位で旨味のあるお肉です。

特上和牛ミスジ 80g <希少部位> Japanese Beef Specia Oyster Blade 80g 3200円 (税抜き2909円)
柔らかくて綺麗な肉質と旨みの強い、ミスジの中でも最上級の逸品です。

本日の和牛赤身3点セット 各40g Today's Japanese Lean meat 3-piece set each 40g 2600円 (税抜き2364円)
本日のおすすめ赤身肉をチョイスして盛り合わせ致します

沖縄の焼き物

やんばる若鶏 100g Local Chicken 100g 750円 (税抜き682円)
やんばるの大自然で育った県産若鶏です

島豚ソーセージ 2本 120g Local Porl Sausage 120g 750円 (税抜き682円)
地元老舗のお肉屋さんが作った、人気の沖縄県産品です。

アゲーカービ 70g Agu Pork Flank 70g 800円 (税抜き727円)
アゲー豚の脂身の旨さを実感してください。

あぐーロース 70g Local Pork Loin 70g 968円 (税抜き880円)
世界三大豚と称賛されるほどの美味しさです。

あぐーヒレ肉 70g Local Pork Tenderloin 70g 968円 (税抜き880円)
あぐーの旨みとヒレ肉の柔らかさを兼ね備えた、お薦めの部位です。

あぐートントロ <希少部位> 70g Local Pork Fatty 70g 968円 (税抜き880円)
あぐーだから実感できる脂身の旨さをご堪能下さい。塩で召し上がるのがオススメです。



ホルモン

和牛ハラミ/サガリ 70g Japanese Beef Outside Skirt 70g 2500円 (税抜き2273円)
焼肉でもトップクラスに入る人気部位で、肉汁あふれるヘルシーなお肉です。

生ハラミのステーキ 100g US Prime Beef Outside Skirt 100g 2300円 (税抜き2091円)
一度も冷凍していない新鮮なUSプライムの牛ハラミです。自慢の逸品です

生ハラミの壺漬け 150g Marinated US Prime Beef Outside Skirt 150g 3000円 (税抜き2727円)
当店で人気のUSプライム 牛ハラミの壺漬けです。自家製のタレで漬け込んでおります。御飯と一緒にどうぞ

和牛センマイ刺し Beef omasum Sasimi 40g 1100円 (税抜き1000円)
牛の第三胃袋でカロリーが低く、コリコリとした歯ごたえや食感が特徴的です。

和牛レバー 70g Japanese Beef Liver 70g 950円 (税抜き864円)
タレ漬けで美味しく召し上がれます

ホルモン (シマチヨウ) 70g <味噌タレまたは塩タレ> Intestine 70g 900円 (税抜き818円)
濃厚な脂身とクニクニの食感が癖みつきになる【モツ系】の代表的な逸品です

マルチヨウ 70g <味噌タレまたは塩タレ> Small Intestine 70g 900円 (税抜き818円)
小腸の外側と内側を、ひっくり返した面白い部位。濃厚で甘みの強い脂が【ビール】のつまみに最高です。

上ミノ 70g <味噌タレまたは塩タレ> 1th stomach 70g 1200円 (税抜き1091円)
牛の第一胃袋で身が引き締まって、シコシコした食感が特徴です。

ギアラ 70g <味噌タレまたは塩タレ> 4th stomach 70g 1000円 (税抜き909円)
第四の胃袋で比較的柔らかく濃厚な味わいです。

ミックスホルモン 各70g <味噌タレまたは塩タレ> Intestine 3-piece set each 70g 2600円 (税抜き2364円)
※<ホルモン・上ミノ・丸長・センマイ刺し・レバー> 以上より3点お選びください。

海鮮 & 桜肉 & 焼き野菜

- 壺ぬきイカ (1本) Cuttlefish** 850円 (税込918円)
香ばしく焼けた、焼きイカの香りが食欲をそそります。
- 海老ムキ身 (4尾) Black tiger Prawn** 900円 (税抜き818円)
食べやすくムキ身にしたブラックタイガーです。
- 殻付帆立貝 (4枚) Scallop** 1200円 (税抜き1091円)
殻付きの帆立をバターと日本酒で香高く蒸し焼きでお召し上がりください
- イセエビ半身 ホワイトソースのチーズ焼き <外国産>** 3800円 (税抜き3455円)
Spiny Lobster <half> White Sauce Cheese Grilled
外国産の少しおおぶりのロブスターです。厨房で調理致します
- ニンニクバターのホイル包み焼き Garlic of a Foil Parcel** 600円 (税抜き545円)
バターで香り高く蒸し上げた、ニンニクのホイル包みをお楽しみ下さい。
- きのこのホイル焼き Grilled mushroom foil** 700円 (税抜き636円)
4種類の茸を盛り合わせました(シメジ、シイタケ、エリンギ、マイタケ)
- 焼き野菜盛り合わせ Assorted Vegetables** 1100円 (税抜き1000円)
<トウモロコシ・カボチャ・玉葱・茄子・薩摩芋> ※仕入れ状況によって内容が変わります
季節&沖縄の野菜を取り揃えました(各種野菜も単品でもご注文できます。お気軽にお尋ね下さい)



スープ/麺飯/デザート

- スープ各種 Egg Soup/Seaweed Soup/Vegetable Soup <ハーフ Half>** 500円 (税抜き455円) 750円 (税抜き682円)
(玉子・ワカメ・野菜) ※追加料金100円で「わかめうどん」にできます。お子様のお食事にどうぞ
- 和牛入りチゲスープ korean-style Spicy Soup <ハーフ Half>** 800円 (税抜き727円) 1200円 (税抜き1091円)
- 和牛入りチゲ カルビクッパ korean-style Rice Spicy Soup with Beef <ハーフ Half>** 900円 (税抜き818円) 1350円 (税抜き1227円)
- 冷麺 korean-style Cold Noodles <ハーフ Half>** 800円 (税抜き727円) 1200円 (税抜き1091円)
- 牛タンそぼろ御飯 辛味噌添え Beef Tongue meat bowl** 1000円 (税抜き909円)
- 和牛入り石焼ガーリックライス <ハーフ Half>** 850円 (税抜き773円) 1300円 (税抜き1182円)
Garlic rice in Hot Stone Bowl
- 和牛そぼろ入り 石焼ビビンバ <ハーフ Half>** 850円 (税抜き773円) 1300円 (税抜き1182円)
Bibimba Rice in Hot Stone Bowl
- 白米 Rice** 350円 (税抜き318円)
- 各種アイスクリーム Ice Cream Vanilla/Chocolate mint/vanilla & cookie/Chocolate mint** 500円 (税抜き455円)
Okinawan Salt Cookies/Almond Pistachio/Shiiquasa Sherbet
<バニラ・塩ちんすこう・チョコミント・バニラ&クッキー・アーモンドピスタチオ・シークワーサーシャーベット>
- マンゴープリン Mango Pudding** 600円 (税抜き545円)
- セットコーヒー Set Coffee ※デザートにプラスできます** 400円 (税抜き364円)

輪 コース

Rin Course

本日の前菜三種
海ぶどうサラダ
Assorted appetizers 3 varieties
Sea grape and vege-table Salad

上タン塩 40g
Beef Tongue 40g

キムチ盛り合わせ
Assorted Korean pickles

和牛ヒレ・和牛ランプ・和牛トウガラシ 各30g
Japanese Beef Tenderloin/Japanese Beef Rump
Japanese Beef Chuck Tender

和牛カタ三角/牛ハラミ 各30g
Japanese Beef Shoulder Clod / U.S Prime Beef Outside Skirt

和牛上カルビ/和牛サーロイン 各30g
Japanese Beef Near short ribs/Japanese Beef Sirloin

ミニ冷麺
korean-style Cold Noodles

デザート
Dessert



※写真はイメージになります
お肉は2名様分の写真になります

The shown photo in this image
is for 2 perosn.

1 Set 8,000円 (税込み)